

Fiche technique de l'appareil

| | | |
|---|---|------------|
| SAMSUNG | SAMSUNG | |
| Identification du modèle | NV75T8579** | |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI _{cavité}) | 81,6 | |
| Classe d'efficacité énergétique par cavité | A+ | |
| Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC _{cavité électrique}) | 1,05 kWh/cycle | |
| Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC _{cavité électrique}) | 0,71 kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz) | électricité | |
| Volume par cavité (V) | 75 L | |
| Type de four | Encastrable | |
| Masse de l'appareil (M) | 43,9 kg | |
| Wi-Fi | Consommation d'énergie en mode veille (W) | 1,9 W |
| | Durée pour la gestion de la puissance (minutes) | 20 minutes |
| Mode hors tension | Consommation d'énergie | 0,5 W |
| | Durée pour la gestion de la puissance (minutes) | 10 minutes |

Données déterminées conformément aux normes EN 60350-1 et EN 50564 et aux Règlements de la Commission Européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014 et au Règlement (CE) N°1275-2008.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

Productinformatieblad

| | | |
|---|--|-----------------|
| SAMSUNG | | SAMSUNG |
| Identificatie van het model | | NV75T8579** |
| Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI <small>ovenruimte</small>) | | 81,6 |
| Energie-efficiëntieklasse per bakruimte | | A+ |
| Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC <small>elektrische ovenruimte</small>) | | 1,05 kWh/cyclus |
| Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC <small>elektrische ovenruimte</small>) | | 0,71 kWh/cyclus |
| Aantal ovenruimten | | 1 |
| Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas) | | elektriciteit |
| Volume per ovenruimte (V) | | 75 L |
| Type oven | | Inbouw |
| Massa van het toestel (M) | | 43,9 kg |
| Wi-Fi | Energieverbruik in stand-bystand (W) | 1,9 W |
| | Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min) | 20 min. |
| Uitstand | Energieverbruik | 0,5 W |
| | Tijd tot activering energiebeheerfunctie (min) | 10 min. |

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1, EN 50564, Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014 en Verordening (EG) Nr 1275/2008.

Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel. Laat de deur tijdens de bereiding zo veel mogelijk dicht, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Plan het gebruik van de oven van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.

Produktdatenblatt

| | | |
|--|---|-----------------|
| SAMSUNG | | SAMSUNG |
| Modellkennung | | NV75T8579** |
| Energieeffizienzindex je Garraum (EEI _{cavity}) | | 81,6 |
| Energieeffizienzklasse je Garraum | | A+ |
| Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity}) | | 1,05 kWh/Zyklus |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity}) | | 0,71 kWh/Zyklus |
| Anzahl der Garräume | | 1 |
| Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas) | | Strom |
| Volumen je Garraum (V) | | 75 L |
| Art des Backofens | | Eingebaut |
| Masse des Gerätes (M) | | 43,9 kg |
| Wi-Fi | Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand | 1,9 W |
| | Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.) | 20 Min. |
| Aus-Zustand | Leistungsaufnahme | 0,5 W |
| | Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.) | 10 Min. |

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EG) 1275/2008.

Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.